

DES JOLIES PÉPITES POUR ILLUMINER VOS TABLES DE FÊTE

# Divines bouteilles

*Chaque année à l'approche des fêtes, nous essayons de sortir des sentiers battus pour vous permettre d'épater vos convives. Au diable les accords mets-vins évidents ou le traditionnel sauternes pour accompagner le foie gras. En cette fin d'année, oubliez vos classiques et osez servir ou offrir des flacons qui sortent de l'ordinaire.*

XAVIER BEGHIN

**A**près les foires des vins, la période des fêtes est traditionnellement féconde pour les cavistes et la grande distribution. Pourtant, depuis la fameuse augmentation des accises, le marché du vin et des spiritueux n'est pas simple en Belgique. Tout profit pour les pays frontaliers qui voient affluer les consommateurs belges. Chaque année, Euromonitor, le spécialiste européen de l'analyse marketing stratégique, sonde notre marché. Pour l'année 2018 (chiffres publiés à la fin de l'été), les tendances se confirment. Le rosé a le vent en poupe. En cinq ans, la valeur des ventes a grimpé quasiment de 15 %. Comme en France, le Belge a tendance à boire du rosé toute l'année et cela se voit, notamment, dans les chiffres récents de la grande distribution: +15 % chez Delhaize, +7 % chez Colruyt et +2 % chez Carrefour.

Les bulles se maintiennent bien mais avec des fortunes diverses: le cava s'effondre mais le prosecco grimpe en flèche avec, notamment, une étonnante progression de 30 % chez Delhaize. Quant au champagne, les chiffres officiels de l'appellation parlent de 9.092.105 bouteilles expédiées, soit +0,2 % en volume mais 1,9 % en valeur. Enfin, le blanc et le rouge régressent de quasi 3 % en volume chacun mais progressent en valeur. Le Belge boit donc moins (ou achète moins en Belgique) mais mieux. Bien boire, c'est précisément l'objectif de notre sélection des fêtes.

## Dieu que la Montagne est belle

Au début d'année, Kevin Lejeune, le chef de La Canne en Ville, le restaurant d'Ixelles tout juste récompensé par une première étoile au Michelin, avait organisé un repas au champagne pour ses clients. A l'honneur ? Clémence et Adrien Bertrand des champagnes Bertrand Delespierre. Ils viennent de reprendre à leurs parents Chantal et Didier le petit domaine familial de 10 hectares idéalement situé dans la Montagne de Reims, la région d'appellation qui comporte le plus de villages classés en grands crus. Comme le domaine a toujours été conduit avec le plus grand respect pour ce terroir particulier, Clémence et Adrien ne s'écartent pas trop de la tradition. Si ce n'est pour le dosage, qui est bien moins élevé qu'auparavant. La particularité du domaine tient dans le long vieillissement des bouteilles. Elles restent au moins quatre ou cinq ans sur lattes avant d'être commercialisées. Ainsi, l'**Enfant de la Montagne**, leur brut sans année, est aujourd'hui commercialisé sur la base de la récolte 2013 ! Voilà un vrai champagne de vigneron qui plaît à l'apéritif et que Kevin Lejeune avait associé à une entrée de poisson cru (maki de *king crab*-oseille-caviar-mayonnaise au ponzu). L'Enfant de la Montagne est disponible chez MiamMiam-GlouGlou à Rhode-Saint-Genèse, le magasin de François Dussart, professeur de sommellerie et d'accords mets-vins à Horeca Formation ([www.miammiamglouglou.be](http://www.miammiamglouglou.be) - 02 377 40 00) au prix de 29,50 euros. On y trouvera aussi une autre belle cuvée appelée Origines Croisées (45 euros), un assemblage, à parts égales, de chardonnay et de pinot noir qui a en partie vieilli dans des demi-muids (entre 500 et 650 l) avant la prise de mousse. Un champagne avec plus de mâche qu'on n'hésitera pas à associer avec des viandes blanches.



PHOTOS BOUTILLES : PG

## Une bouteille à siffler sur la Colline

De la Montagne de Reims, nous redescendons à peine sur terre pour rejoindre la Colline de **Corton**, l'un des plus beaux terroirs de Bourgogne. On y retrouve quelques-uns des plus grands noms bourguignons comme Aubert de Villaine (Romanée-Conti) ou la famille Méo-Camuzet. La Maison Latour y possède 20 hectares. Aujourd'hui dirigée par Louis-Fabrice, représentant de la



11<sup>e</sup> génération, elle est l'un des plus grands négociants-éleveurs-proprétaires de la Bourgogne qui défend avec autant de passion les grands crus que les plus petites appellations comme la récente Côte d'Or et même les vins ardéchois. Elle possède 10,5 hectares en appellation Corton-Charlemagne. Elle fut d'ailleurs à la base de la fondation de l'appellation quand elle choisit, après la crise du phylloxera, de remplacer l'aligoté et le pinot noir par du chardonnay. La version 2015 du grand cru est du bonheur à l'état pur qu'on peut allègrement laisser vieillir. Sa bouche opulente et sa longue persistance font merveille sur le homard (même en bisque) et les crustacés en général. Nous l'avons aussi adoré sur les fromages affinés. Ce petit bijou est disponible chez Chacalli Wines à Anvers ([www.chacalliwines.com](http://www.chacalliwines.com) - 03 609 54 50) au prix de 145,60 euros.

## Une belle cuvée d'anniversaire

La Belgique s'impose, clairement, comme une terre de bulles. Le succès rencontré, au niveau international, par Ruffus ou Chant d'Eole, n'est que l'arbre qui cache une forêt qui se densifie. Pour son dixième anniversaire (les premiers plants ont été mis en terre en avril 2009), le **Château de Bioul** se fait plaisir et, par ricochet, nous fait plaisir. Vanessa Vaxelaire et Andy Wyckmans sortent une exceptionnelle cuvée : un brut nature millésimé 2015. Un Crémant de Wallonie qui a passé 42 mois sur lattes et qui est quasiment un blanc de noirs puisqu'il fait la part belle à un cépage rouge, le pinotin. Cabernet blanc et johanniter complètent l'assemblage. Voilà une cuvée qui plaira aux vrais amateurs. Malgré une bulle un peu trop grossière à notre goût, ce brut nature épate par sa droiture, son côté très minéral associé une belle fraîcheur. Cette bouteille étonnante sera en vente au château à partir du week-end des 7 et 8 décembre et sa traditionnelle Mise en Bulles. Les cavistes suivront la semaine suivante. Mille bouteilles seulement seront disponibles. Elles seront vendues dans un joli coffret d'anniversaire en bois, au prix de 39 euros.



## Le soleil de Crète sur votre table

Avouez-le, les vins grecs vous font peur. Ils sont desservis, il est vrai, par ces déplorables retsina à quelques euros la bouteille qu'on peut trouver dans le commerce. Ici, direction Héraklion et la Crète qui fleurit bon les vacances au soleil. Pas de plage ou de crique à Alagni, mais un paysage montagneux rude et aride à 25 km de la capitale crétoise. C'est là ➔

## Une note argentine pour finir le repas

Comment clôturer un repas de fête ? Que servir sur le dessert ? C'est une question qui revient, lancinante, chaque année. Les desserts au chocolat (comme d'ailleurs les fromages de caractère genre roquefort ou stilton bleu) aiment les vins fortifiés, c'est-à-dire un vin dont on arrête la fermentation par ajout d'alcool. Les exemples les plus connus sont évidemment le porto, le xérès, le banyuls. Récemment, lors d'une dégustation des vins du Domaine Bousquet, un grand domaine conduit en bio en Argentine, nous avons découvert une vraie pépite : du malbec fortifié. Une expression originale pour ce cépage emblématique de Cahors (où il peut aussi prendre le nom de côst), désormais abondamment cultivé en Amérique du Sud. Bousquet ajoute de l'eau-de-vie au cours de la fermentation en chêne américain. S'ensuit une longue macération. A l'arrivée, ce **Dulce Fortified Malbec** est une cuvée élégante avec des notes de fruits noirs bien mûrs et de chocolat. Un vin tout en finesse moins doux au palais que les 76,6 g/l de sucre résiduel laissent supposer. Cette alternative très originale est disponible chez Va.S.Co ([www.vascogroup.com](http://www.vascogroup.com) - 02 583 57 57) au prix de 12,95 euros. La maison de Ternat propose aussi dans son assortiment un formidable Rully Les Plantenays, un blanc bio de la maison Louis Max (24,85 euros). ©

